33100 Udine - Via Vittorio Veneto 65 - Anno III - N. 6 - Dicembre 1985 - Spedizione in abbonamento postale gruppo IV - Pubblicità inferiore al 70%

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

6

ANNO III - N. 6

DICEMBRE 1985

Reg. Trib. Udine n. 20 dell'11.6.83
Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%

Direzione Redazione:
33100 Udine
via Vittorio Veneto 65 - IV piano
telefono 0432/297068

Aipem Udine

Stampa:
Grafiche Fulvio Spa Udine

Sommario

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Direttore: Pietro Pittaro
Direttore responsabile: Ennio Nussi
Redattore: Massimo Bassani

In copertina: Tavolo della Presidenza alla cerimonia inaugurale del convegno.

A bocce ferme

Le conclusioni del Simposio internazionale sul Tocai Friulano nel Mondo.

Non è nostro costume l'autoincensamento, come nei nostri incontri, mostre, simposi o congressi non mettiamo mai in evidenza l'ente che rappresentiamo: l'ERSA e il Centro.
La nostra visione spazia al di fuori del cerchio del campanile, con un angolo di trecentosessanta gradi che abbraccia l'intera Regione Friuli Venezia Giulia.
A bocce ferme quindi e, con queste premesse, tiriamo le somme del Simposio sul Tocai friulano nel Mondo.

Per prima cosa, come in parte illustrato su questo e su molti altri giornali, vediamo gli obbiettivi che ci eravamo prefissati.
1) Un aggiornamento tecnico sulle aree coltivate a Tocai all'estero.
2) Un aggiornamento tecnico sul Tocai friulano, partendo dalla storia di questo vitigno, passando attraverso il miglioramento genetico, la selezione clonale, le ampelopatie, i sistemi d'allevamento, il vino, per poter dire tutto quanto è possibile dire su un vitigno e su un vino.
3)Agganciarsi al Simposio e, tramite la stampa, la radio, la televisione, promozionare e far conoscere meglio questo vino, quasi sconosciuto all'estero, poco conosciuto in Italia, sottovalutato nella nostra stessa Regione.
Tutto il nostro sforzo si è pertanto concentrato su questi tre punti e, su questi tre dobbiamo tirare le somme.
Ma vediamoli uno alla volta.
IL TOCAI ALL'ESTERO — Avevamo tre illustri relatori (il Californiano all'ultimo momento non è potuto venire).
Per l'Ungheria, con una dettagliata relazione il prof. Zilai ci ha detto che il TOKAY ungherese è fatto con l'uva Furmint; che il vino è di colore giallo oro fino o buccia di cipolla; che Tokay è la zona di produzione.
Il prof. Schaeffer di Colmar (Francia) ci ha parlato con grande precisione del Tokay d'Alsace. Ma il Tokay d'Alsace altro non è che Pinot Grigio.
Il Prof. Van Rooyen, arrivato dal lontano Sudafrica, ci ha parlato, più o meno, la stessa lingua di Schaeffer.
Bravi, preparatissimi, ben documentati tutti e tre. Ma ci hanno detto che il loro Tocai non è il Tocai friulano.
IL TOCAI FRIULANO — qui è stato detto tutto quello che era possibile dire su un vitigno e su un vino.

Dopo l'on. Mizzau che ha parlato del Tocai friulano attraverso i secoli, il prof. Antonio Calò, direttore dell'Istituto per la Viticoltura di Conegliano, ha brillantemente trattato del «Miglioramento genetico attraverso la selezione clonale». È seguito il prof. Bruno Marangoni dell'Università di Udine, parlando de «La cultivar nell'ampelografia». Il prof. Boselli, in rappresentanza del prof. Fregoni, dell'Università di Piacenza, ha trattato delle «Condizioni nutrizionali».
Il prof. Refatti, Preside della facoltà d'agraria dell'università di Udine, ha sviluppato il tema importantissimo de «Le principali malattie patologiche».
Quindi il dr. Forti, specialista nel settore vivaista, con il tema «Problemi relativi alla moltiplicazione».
L'enot. Salvador, brillantissimo come al solito, ha parlato dei «Sistemi di allevamento».
Poi la nota enologica, per bocca del prof. De Rosa, con le «Caratteristiche compositive ed organolettiche del vino», che ha catalizzato l'uditorio.
Infine la bomba finale di Pino Khail «Il mercato come giudica il vino».
Insomma è stato detto tutto quanto era possibile dire su un vitigno e su un vino, mercato compreso.
LA PROMOZIONE E L'IMMAGINE — di riflesso a tutto quanto esposto, orchestrata per tempo, la stampa ha parlato e continua a parlare.
Molti i giornalisti presenti; tutti i giornali specializzati, molti quotidiani, TV locali, la RAI.
Coi pochi spiccioli a disposizione abbiamo promozionato questo vino su diversi giornali leader del settore. Continueremo a farlo nel futuro.
I RISULTATI — Il Simposio ci ha detto che il Tocai friulano si produce solo in Friuli Venezia Giulia. Nella rimanente parte d'Italia si chiama appunto Tocai italico. All'estero non esiste, vitigno o vino simile.
Valorizziamo quindi questo vino, friulano, nobile, generoso, sincero. Al traino del Tocai friulano attacchiamo gli altri blasonati vini, che però non portano l'aggettivo friulano.
Per noi, Enti organizzatori, il Simposio è stato un successo. Ora tocca ai produttori. In gergo militare, vinta una battaglia, bisogna subito sfruttare il successo.
Ai nostri bravi imbottigliatori di Tocai friulano questo gradito compito.

Autorità e relatori al Simposio

dott. A. SCARANO
Sindaco di Gorizia

Quasi un secolo fa, tra il 16 ed il 20 settembre del 1891, Gorizia, con la sua grande tradizione ed esperienza vitivinicola, ospitava il quarto congresso enologico. Celebrava così, Gorizia, i centoventicinque anni della Società agraria, una delle fondazioni più nobili della storia non solo economica, ma civile e culturale della città.
Desidero rivolgere, a nome della città di Gorizia, un cordiale e caloroso saluto ai tanti ospiti, studiosi e cultori dell'enologia, produttori, responsabili di enti e rappresentanti della popolazione, qui convenuti per due giornate di studio su uno dei grandi prodotti di questa terra, privilegiata per posizione ed esposizione.
Un grazie di cuore agli organizzatori per aver scelto Gorizia, nel ricordo anche di una Società agraria che oggi avrebbe duecentoventi anni ed in omaggio ad una tradizione vinicola che ha nel Collio, ma anche nelle campagne dell'Isonzo, vette e simboli di una produzione eccellente, la cui fama va ben oltre i confini nazionali. Credo che questo Convegno, che onora Gorizia per la validità degli uomini qui venuti all'appuntamento, debba essere anche un inno al Tocai friulano, una festa nel suo nome, oltrechè un passo importante verso la sua piena valorizzazione.

avv. P. SOLIMBERGO
Presidente del Consiglio Regionale

Sono lieto di portare, a nome del Consiglio Regionale del Friuli-Venezia Giulia, un particolare saluto a tutti gli intervenuti, che nel corso dei lavori del Convegno esamineranno numerosi problemi della nostra vitivinicoltura, con specifico riferimento al Tocai friulano.
Non poteva non essere diversamente in una Regione, quale il Friuli-Venezia Giulia dove la vite è di casa e dove si sente la cultura della vite e del vino.
Un cordiale apprezzamento a coloro che hanno organizzato questo incontro, con l'augurio sincero che dall'esposizione dei valenti relatori e dalla successiva discussione emergano soluzioni valide a superare difficoltà contingenti per riaffermare il ruolo di prestigio che il settore occupa nell'economia agricola regionale.

Alla cerimonia inaugurale hanno portato il più caloroso saluto agli intervenuti e l'augurio di successo all'iniziativa anche il professor Frilli, Rettore Magnifico dell'Università di Udine e l'on. ing. Tombesi, Presidente dell'Unione Regionale delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura.

dott. S. ANTONINI CANTERIN
Assessore Regionale all'Agricoltura

...Ritengo non sia fuori luogo parlare oggi di fama dei vini del Friuli-Venezia Giulia. Una fama che va ben oltre i dati ufficiali: 21.600 ettari investiti a vigneto specializzato, 34.000 aziende, a prevalente conduzione diretto coltivatrice e altamente produttive; dieci cantine sociali, con oltre cinquemila soci conferenti, che vinificano mediamente il 30% dell'uva prodotta; un milione e mezzo di ettolitri di vino all'anno, per una produzione lorda vendibile di oltre 110 miliardi.
Se quindi il vino friulano ha raggiunto livelli di primissimo piano nel panorama nazionale ed internazionale lo si deve essenzialmente al fatto che con sempre più decisione viene perseguita una politica di vera qualità.
...Oggi è una serena circostanza: allora dobbiamo dire che questo Simposio, oltre a celebrare le qualità del vino Tocai, rappresenta un'occasione quanto mai propizia per guardare al futuro con sufficiente ottimismo, purché le energie e le capacità di ognuno siano sempre sapientemente utilizzate.
Oggi festeggiamo il vino, ma celebriamo anche la vittoria della serietà e della laboriosità.
Alziamo dunque il calice, non limitandoci a dire semplicemente «alla salute», ma, con gli antichi romani, facciamo tutti e cinque i loro brindisi: «alla salute», «al piacere», «al sonno», «all'amore», «alla ricchezza»!

prof. van ROOYEN

La cultivar Pinot grigio è comparsa di recente sulla scena viticola sudafricana, ma già le necessarie trasformazioni strutturali previste per l'anno 2000 comprendono, fra l'altro, un aumento della superficie interessata agli impianti di cultivar di vino bianco pregiato, dall'attuale 0,4% al 20% circa, con impiego, oltre che di Pinot grigio, anche di Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Traminer.

prof. SHAEFFER

Per le sue potenzialità qualitative, quando tutte le condizioni di produzione sono riunite, a condizione che esse possano esprimersi, il Tokay d'Alsace - Pinot grigio può essere classificato tra i migliori vitigni bianchi al mondo. Si tratta di un vitigno nobile per eccellenza ma che non sopporta in nessun modo la mediocrità.

prof. ZILAI

Non esiste e non è mai esistita una qualità di uva chiamata Tokaj! Il numero delle varietà di viti coltivate nel Tokajhegalja non è mai stato molto elevato, limitandosi a tre sole: Furmint - Hàrshevelü e Muscat lunel. L'attuale ripartizione percentuale delle varietà è: Furmint circa il 58% - Hàrslevelü circa il 35% e Muscat lunel circa il 7%.

on. dott. MIZZAU

Perché tanto accanimento contro il Tocai?
La risposta è ovvia: la bontà e il gusto del vino hanno conquistato palati e cuori e quindi per conquistare il mercato bisognava, e bisogna, pronunciare la parola magica... «friulano».
Il nome dunque è caparra di bontà.

prof. CALÒ

Il Tocai, quale noi oggi coltiviamo, potrebbe esser stato isolato anche da popolazioni di Sauvignon, quale mutante di questo vitigno. Fra tutti i vitigni denominati Tokaj (ed anche il Sauvignon lo era) avrebbe preso via via individualità e se ne sarebbero accertate le differenze. Ci sembra avvalorare questo dubbio anche la constatazione che proprio la selezione I.S.V. di Tocai friulano iscritta al Catalogo delle Varietà, ha somiglianza con il Sauvignon ancora più marcate di altri vitigni.

prof. MARANGONI

Per quanto concerne l'origine del vitigno, vista la denominazione di un'area e del relativo «Rio Toccai» si può supporre che sia stato diffuso dai viticoltori della zona un ceppo autoctono rivelatosi assai rispondente alle condizioni climatiche e di terreno con buone produzioni e soprattutto elevate qualità del vino.

prof. FREGONI

Dalla prima parte dell'indagine è emerso che, nelle zone in esame, vi è una viticoltura generalmente giovane, con la maggioranza degli impianti in fase di piena produzione. Il portinnesto di uso comune è il Kober 5 bb e le forme di sollevamento sono in genere espanse, orientate soprattutto al Sylvoz o Casarsa. I sesti di impianto sono mediamente elevati con bassi investimenti di piante per ettaro.

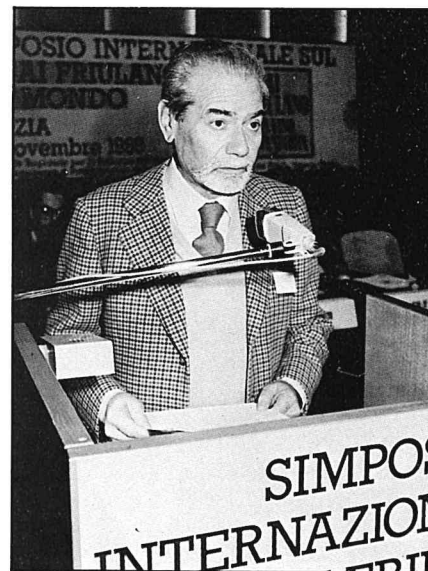
prof. REFATTI

Per ridurre l'incidenza della muffa grigia sul vitigno devono essere adottate alcune misure di carattere profilattico, quali: selezione dei cloni a grappoli poco compatti - contenimento delle concimazioni azotate - limitazione delle lavorazioni del terreno - adozione di portinnesti non troppo vigorosi - aerazione dei grappoli con accorte potature a verde - eliminazione con la potatura invernale dei tralci sottili ed immaturi, sui quali il fungo spesso sverna.

dott. FORTI

Il vivaismo viticolo friulano, pur avendo assunto potenzialità produttive altissime a livello nazionale ed internazionale, si è affermato non solo per le proprie capacità tecniche ed imprenditoriali, ma anche per la qualità del prodotto vinicolo, di cui il Tocai friulano rappresenta una gemma insostituibile.

prof. DE ROSA

Il Tocai friulano è decisamente ed incontrovertibilmente un vino giovane, in quanto la gioventù gli conferisce i pregi qualitativi fondamentali. Meno di tutti gli altri bianchi sopporterebbe un eventuale invecchiamento, da cui riceverebbe solo appesantimento e netta diminuizione di appetibilità.

O. Salvador

I più idonei sistemi di allevamento

Ho particolarmente gradito l'invito fattomi dagli amici organizzatori di questo importante Simposio Internazionale sul Tocai friulano, sia per la fama dei partecipanti che per l'argomento che è stato motivo della mia lunga attività professionale di enotecnico.

Fra poche settimane raggiungerò finalmente i 35 anni di attività lavorativa dipendente necessari per il pensionamento e di conseguenza mi viene dato di pensare che è l'occasione per fare un esame su questo mio fortunato periodo di vita così intensamente collegato con i problemi della vitivinicoltura del nostro Paese anche in riflesso agli enormi progressi ottenuti.

Quando nel 1950 iniziai a fare il Direttore della Cantina Sociale di Casarsa della Delizia, la viticoltura specializzata quasi non esisteva, perché la mezzadria imperava anche nella nostra Regione, ad esclusione di ristrette oasi produttive, come quella di Casarsa, dove la piccola proprietà contadina viveva e si difendeva quasi esclusivamente con la viticoltura.

Ricordare quei tempi e quelle persone che mi hanno fatto capire il valore del loro lavoro e dei loro sacrifici non è facile, perché altri metri di misura sono oggi in auge.

Quando si cominciò a diffondere in Friuli una viticoltura specializzata adatta ai nostri terreni, ai nostri vitigni ed alle situazioni economiche in grande evoluzione, ho dovuto far tesoro di quanto avevo sperimentato ed imparato a Casarsa, e su quelle esperienze, per molti anni ancora, ho fatto riferimento, quando dovevo far toccare con mano ai viticoltori più restii, alle nuove metodologie di impianto, i risultati ottenuti in Friuli.

Ecco perché il metodo di allevamento della vite che andrò brevemente ad illustrare si chiama «Casarsa». Anche il nome «Friuli», che qualcuno ha voluto poi con il tempo aggiungere, va bene, perché ormai in Friuli la quasi totalità degli impianti si basa sui principi del «Casarsa», e penso che si baserà anche in futuro, stante le attuali tecniche di raccolta meccanizzata.
Certamente la duttilità della pianta-vite e le possibilità di modificazioni speciali, di non coltura ecc. anche le più sofisticate in uso, hanno una volta di più dimostrato che i principi basilari del Casarsa sono ancora validi.
L'esperienza mi ha permesso di fare prove, più o meno impegnative, in svariatissimi terreni di pianura, di collina, di montagna, vicino al mare e ai laghi ecc. in vari paesi anche extraeuropei, con risultati sempre buoni.
Mi dispiace che il Prof. Gargiullo Paesi aderenti.
Esempi di impianti alla Casarsa si possono vedere in tutta l'Italia ed in vari Paesi Esteri che prima ho citato: desidero segnalare l'ultimo grande impianto realizzato che resterà per molti anni ancora un modello particolare, sia per le dimensioni che per la trasformazione economica indotta in una zona prestigiosa ma povera della Toscana: mi riferisco all'impianto della Società «Villa Banfi» a Montalcino.

al metodo Casarsa classico, possono apportare molte varianti, sia in riferimento ai terreni sui quali si vuole coltivare la vite, sia in particolare sulla quantità e sulla qualità che si vuole ottenere.
Tutti sappiamo che la quantità è generalmente nemica della qualità, ma tutti sappiamo che la coltivazione della vite è un fatto economico e se il viticoltore non ricava un adeguato compenso dai suoi investimenti in capitale e lavoro, non può produrre se non cercando una sicura rovina.
Pertanto questo metodo di allevamento già 35 anni fa si prefiggeva lo scopo di rendere sempre più economica la produzione, salvando la qualità.
Le successive applicazioni di tecnica meccanica, di concimazione bilanciata, di anticrittogamici non sia potuto intervenire a questo convegno perché avrei ricordato con lui un caro amico, il Prof. José Vega, che da Mendoza, in Argentina, ha diffuso il Casarsa in tutto il Sud America applicandolo anche al vitigno Tocai friulano.
Egualmente permettetemi di ricordare, uno per tutti gli illustri docenti di viticoltura, che sempre mi hanno confortato della loro valida collaborazione nella diffusione del metodo Casarsa, l'amico Prof. Mario Fregoni, che onora tutti noi Italiani, occupando con merito ed autorità la prestigiosa carica di Presidente dell'O.I.V., massima organizzazione in campo mondiale, che studia i problemi della viticoltura, dell'enologia e dell'economia ad essi riferiti in rapporto alle produzioni ed ai mercati di assorbimento dei 33
Credo che ogni tecnico sogni una occasione del genere: trovare una zona vergine da plasmare; un amico come l'enot. Rivella con il quale collaborare in piena autonomia, ed infine dei proprietari ai quali il denaro non fa difetto.
Ogni tanto capitano occasioni del genere, e se si riesce a risolvere gli infini problemi connessi a questi investimenti, si fanno opere che servono di esempio a quelli che ci seguiranno. Potrei continuare a lungo nella storia dello sviluppo degli impianti alla Casarsa, posso solo dire che è una realizzazione utile all'agricoltura del nostro Paese, e che adattandosi alle condizioni dettate dal clima, terreno, vitigno e qualità del prodotto, anche in previsione delle sempre più nuove applicazioni meccaniche nella viticoltura, sarà

utile anche in futuro.
Le mie vecchie pubblicazioni sul metodo di allevamento della vite alla Casarsa, sono sempre valide, se adeguate alle recenti immissioni sul mercato di macchine vendemmiatrici sia integrali che semiautomatiche, alla potatura verde, alla legatura dei tralci al filare, ed alle diverse lavorazioni dei terreni, compresa la noncoltura.
Non mi dilungherò nell'illustrare dettagliatamente il metodo se non nelle parti essenziali, tanto più che diversi studiosi lo hanno sperimentato anche con soluzioni modificate secondo le loro necessità e ne hanno pubblicato i risultati dei lavori sulle più importanti riviste specializzate nazionali ed estere.
Mi limiterò pertanto a ribadire i concetti essenziali per i quali il Casarsa ha ottenuto tanto successo.
È un metodo molto elastico da applicare, data la sua semplicità e fa diminuire i costi di impianto e le spese di manutenzione, garantendo una miglior difesa contro la grandine. Può produrre poco come molto, sempre relativamente ai terreni, alle concimazioni ed alle caratteristiche di vigore del vitigno.
Nel Casarsa si nota immediatamente che tutta la produzione parte dal cordone permamente; i tralci a frutto non sono legati; durante lo sviluppo vegetativo il peso delle foglie e dei grappoli obbligano il tralcio a frutto a piegarsi verso il basso formando una cortina lungo il filare. Avvenuto poi il raccolto, detti tralci vengono potati alla base del cordone permanente.
I tralci di annata, che si sono sempre sviluppati dal cordone permanente, sono infilati nei due fili superiori a quello che sostiene il cordone principale; a vendemmia avvenuta, da questa vegetazione si sceglieranno i tralci migliori, cioè non molto vigorosi, ben lignificati ecc. per la produzione dell'anno successivo e così di anno in anno.
I sesti di impianto, in linea generale, sono:
per la distanza tra filare e filare: si calcoli che la cortina fatta dai capi a frutto in piena vegetazione occupa circa mt. 1,20 (cioè cm. 60 a destra e cm. 60 a sinistra del filare) lo spazio nell'interfilare deve essere sufficiente a dare una giusta aerazione al vigneto ed una possibilità di adeguato spazio alle macchine operatrici nel vigneto.
Di solito i filari sono larghi da mt. 2,60 a mt. 3 in collina, e per i vitigni meno vigorosi di pianura, da mt. 3,20 a mt. 3,40 in zone fertili di pianura con vitigni vigorosi, come il Tocai.

La distanza tra le viti lungo il filare è generalmente da mt. 1 a mt. 2. Si sa che per fare una buona qualità è basilare la densità dell'impianto specialmente in collina.
Nelle zone più fertili usualmente con circa 1300/1400 ceppi per ettaro si copre tutto il vigneto. In altre zone servono almeno 2100/2200 ceppi. Casi particolari possono superare tali quantità.

L'impianto tipo viene impostato con filari larghi mt. 3,20 e con i pali di sostegno ogni 3/4 metri che fanno da invito e poi da sostegno allo sviluppo delle due viti impiantate lateralmente lungo il filare.
Un primo robusto filo di sostegno del cordone permanente sarà posto a circa mt. 1,70/1,80 da terra, secondo il tipo di terreno e di vitigno logicamente. Infine sopra vi sarà l'impalcatura per il sostegno dei tralci di annata formata da due fili più leggeri, posti a 30/40 cm. il primo; a 50/60 cm. il secondo, sfalsati possibilmente, dal cordone portante.

La cortina formatasi superiormente con la vegetazione dell'anno è opportuno che si fissi bene ai due fili superiori perché avrà una duplice funzione, quella di dare luce ed aria alla parte produttiva e proteggere efficacemente con la sua parete fissa la parte mobile a frutto sottostante in caso di nubifragi con grandine. La parte a frutto mobile permette l'impianto del vigneto anche in zone particolarmente ventose, perché si comporta come una vela libera al vento.

I tralci a frutto possono essere più o meno numerosi e più o meno lunghi dipendendo dalla varietà che possono avere gemme fruttifere più o meno vicine al cordone permanente. La fertilità delle gemme è basilare nell'impostare la potatura di produzione e di mantenimento.
Certamente la viticoltura del domani si orienterà sempre più su un giusto aumento dei ceppi di viti per ettaro, onde ottenere qualità superiore; comunque il Casarsa potrà essere ancora valido come lo dimostrano le sperimentazioni che le aziende viticole all'avanguardia stanno facendo da qualche anno.
Concludo questa mia breve ed incompleta relazione ricordando che il Tocai friulano, si qualifica con l'aggettivo friulano esclusivamente per le D.O.C. della nostra Regione, anche per merito del sottoscritto, che ne ha sostenuto il diritto con lunghe battaglie al Comitato Naz.le per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini, dove rappresento l'Unione Naz.le Consumatori.

Questo nostro nobile vitigno allevato all'80% con il Casarsa è stato sempre sufficientemente produttivo e per fare della qualità ottima ha bisogno di portainnesti poco vigorosi, di una potatura povera e di una buona esposizione solare in terreni piuttosto magri e con almeno 2000 ceppi per ettaro.
Solo così può dare un prodotto di eccelse caratteristiche organolettiche meritevole poi di riprendere la corona di re dei vini friulani, che deteneva meritatamente fino a non molti anni fa.

(Relazione tenuta a Gorizia il 9.11.1985, durante il Simposio internazionale sul Tocai nel Mondo).

P. Khail

Il mercato come giudica il vino Tocai

Gli organizzatori di questo eccezionale Simposio hanno voluto riservare a me l'onore della relazione conclusiva ed è evidente che questa decisione prescinde dalla mia persona ma è motivata dal tema che mi è stato affidato: «Come giudica il mercato il vino Tocai». Lo trovo logico, perchè un prodotto non esiste se non ha un mercato. O per lo meno non serve, è una ricchezza dispersa.
Raramente un vino è stato così attentamente vivisezionato, come è avvenuto qui a Gorizia in questi due giorni. Ora del Tocai possiamo veramente dire di conoscere tutto: come vive al di fuori dei nostri confini, la sua selezione clonale, l'ampelografia, le condizioni nutrizionali, le sue malattie fitopatologiche, i problemi della sua moltiplicazione, i più idonei sistemi

di allevamento, le caratteristiche organolettiche. In questi due giorni abbiamo però avuto solo delle conferme di una splendida realtà che tutti conoscevamo: Il Tocai è uno dei vini piu equilibrati, più completi, più affascinanti che Madre natura ci abbia donato. Ma è anche, purtroppo, uno dei vini più sfortunati, come si dice in gergo di marketing; meno premiati dal mercato.
Partendo da questa premessa è facile capire come il mio compito sia più difficile, e più ingrato, di quelli dei relatori che mi hanno preceduto. Ed è un compito in un certo senso assurdo, perchè mi trovo nella condizione di un medico che deve dare una prognosi quasi infausta per un paziente fisicamente sano.
Il Tocai è infatti un vino che ha tutte le caratteristiche per piacere, per conquistare il palato di ogni tipo di consumatore, in qualsiasi angolo del globo egli risieda. Eppure non riesce a conquistarsi il posto che merita, non riesce realmente a contendere uno spicchio di vera gloria agli stessi suoi fratelli friulani, quei vini bianchi di questa zona che tanto successo riescono a conquistarsi sulle tavole più raffinate. È il vino del «tajut», non quello della superba e contesa bottiglia classica; nobilitata dal tappo di buon sughero, impreziosita dalla sapiente grafica delle vostre belle etichette.
Questa mia affermazione può sembrare drammatica e vi confesso che un po' vuole esserlo, perchè da giornalista e uomo di marketing sento una sorta di ribellione per una situazione così anomala e ingiusta.
Qui non si tratta naturalmente di portare sul banco degli accusati degli imputati, ma sarebbe tuttavia un imperdonabile errore non richiamare ciascuno alle proprie responsabilità, trincerandosi dietro una sorta di fatalismo che sarebbe soltanto un puerile alibi.
Responsabili di questa situazione siamo un po' tutti, anche noi giornalisti che, sovente per amore della notizia, valorizziamo novità e creiamo mode che finiscono con il penalizzare le stesse realtà storiche.
Ma, lasciatemelo dire, i primi responsabili siete proprio voi friulani, e soprattutto voi produttori che, come molti padri moderni, ai vostri figli avete dosato il vostro amore in base alle soddisfazioni che riuscivano a darvi, in un certo senso punendo quello dei vostri figli che, almeno in partenza, vi creava meno problemi. Il Tocai, schivo alle effimere glorie del palcoscenico, aveva un suo mercato, umile, popolare, forse un po' proletario, ma sicuro e affidabile.
Perchè mandarlo all'università, perchè laurearlo? E così, pagandovi le spese con il reddito che il Tocai vi assicurava, all'università avete mandato altri figli, non meno meritevoli sul piano della qualità, ma certamente non più intelligenti di lui.
Volete un esempio probante? Abbiamo spulciato le ultime cinque annate della nostra rivista «Civiltà del bere» sulla quale, per mia fortuna, investite tanti quattrini in pubblicità. Ebbene di tutta la pubblicità che avete fatto, soltanto il 3% l'avete dedicata al Tocai. Si tratta naturalmente solo di un labile parametro, ma il vostro atteggiamento nei confronti di questo vino è stato ovunque il medesimo. Inseguendo mode che si stavano via via sviluppando e rafforzando, avete portato avanti, con indubbia sapienza ed abilità, discorsi importanti su vini certamente meno importanti, almeno nel quadro di una oculata amministrazione non solo delle Vostre aziende, ma anche delle vostre potenzialità produttive. Avete privilegiato i Pinot, ovviamente soprattutto quello Grigio, poi il Sauvignon, poi addirittura il Ribolla. Avete cioè favorito i vini che il mercato maggiormente richiedeva o vini che, comunque, per il ristoratore o per il proprietario dell'enoteca avevano l'aureola della novità: una politica comoda, ma a lungo andare logorante per i vini della tradizione, tra i quali appunto l'eccellente Tocai.
Partendo da questa premessa è facile rispondere alla domanda di come il mercato giudica questo vino. Sia che il consumatore sia un intenditore, sia che sia un superficiale amatore, lo trova sostanzialmente buono, anche piacevole, ma poco «interessante» (e questo aggettivo va messo proprio tra virgolette). Tutti sappiamo che il vino oggi non è più considerato un elemento nutrizionale, un cibo liquido complementare di quello solido. Nel vino il consumatore ricerca sempre, perfino nell'ambito della famiglia, uno «status simbol» e se un vino non possiede questa prerogativa, ha grosse difficoltà d'impatto e scarse possibilità di successo.
In questo Simposio si è fatto un diligente e perfetto identikit del vostro Tocai, ma a mio giudizio — questa, si badi bene, non vuole esser e una critica, ma solo una constatazione professionale — si sarebbero dovuti approfondire un po' di più gli aspetti del mercato, dove il prodotto deve vivere, ma dove può anche morire. Accanto a tanti luminari della scienza, di fronte alle cui dotte tesi noi tutti non possiamo che inchinarci, avrebbero forse dovuto trovare un po' di spazio anche uomini della comunicazione, strateghi di marketing, proprio per poter permettere di valorizzare sul piano pratico le eccezionali qualità intrinseche del prodotto. Voi direte, e certamente avete ragione, che avete tentato un'infinità di strade per collocare questo vino sulle tavole che avrebbero potuto remunerarlo. Ma forse avete percorso strade sbagliate o per lo meno applicate errate strategie.
Le poche volte che sono stati operati, fuori dalla vostra regione, tentativi comunicazionali a favore di questo vino, avete ad esempio voluto sempre trasformarlo da proletario in aristocratico. Ma in forza di quale miracolo un vino, proletario in patria, può sperare di essere vissuto, e di vivere, da aristocratico a

duecento chilometri di distanza? Forse, se aveste tentato la strada inversa, non sarebbe diventato aristocratico, come in sostanza non lo è mai divenuto, ma avrebbe potuto conquistarsi palati aristocratici. Sembra un gioco di parole, ma è invece una constatazione basilare, fondamentale.
C'è un altro vino, nel mondo, che ha vissuto una vita parallela a quella del nostro Tocai ed il Muscadet francese. Questo nasce ai margini delle zone vocate, troppo a Nord per essere Bordeaux, troppo a Ovest per essere veramente Loira, anche se i suoi vigneti si affacciano alla foce di questo celebre fiume. Né declamato né acclamato, questo vino era sempre vissuto, proprio come il vostro Tocai, sui banchi degli umili bistrot locali, partecipe della socialità proletaria di contadini e marinai o pescatori. Terra di pesci, confinante con la Bretagna, paradiso di molluschi e di crostacei, non era mai stato capace di donare a questo suo ottimo vino una caratura se non nobiliare, almeno signorile. E questa fu la grande fortuna del Muscadet.
Oggi lo trovate ovunque in Francia, soprattutto a Parigi ed anche nei ristoranti più raffinati. Vino del pescatore bretone va a nozze ogni giorno, su migliaia di tavole, con le regali «huitres» di Belon. Il giorno che questo vino avesse la superbia di volersi confrontare con i grandi Chateaux il mercato lo punirebbe senza pietà, condannandolo al ruolo di usurpatore. Ma oggi, corazzato nella sua umiltà proletaria, forse neanche più del tutto genuina, vive un momento di non effimera gloria, remunerando chi lo produce ed appagando chi lo consuma.
Provate, anche solo per un momento, a collocare il vostro Tocai in un ruolo similare. Provate, almeno con il pensiero, a mettere in bottiglia il Tajut, non il Sauvignon, o il Pinot o il Ribolla. Dietro questi ultimi c'è tanta moda, tanta vanità, tanta giusta gloria da non lacsiare margini di spazio ad un umile intruso; ma dietro il vostro Tajut c'è tanta sapienza, tanta filosofia contadina, tanta competenza, un mondo tutto suo nel quale sarebbero gli altri a trovare difficilmente spazio.
Mi era stato chiesto di esprimere il mio giudizio su come il mercato giudica il vino Tocai. Spero di averlo fatto, ma forse sono andato molto più in là, inavvertitamente delineandovi un progetto sul quale costruire qualcosa di concreto, Interpretatelo come un atto di amore, non come una manifestazione di superbia o di gratuito protagonismo. Ma in qualsiasi direzione decidiate di operare sul mercato italiano, cercate di assicurare al vostro Tocai un proprio spazio, una propria identità, una propria personalità, senza snaturarlo nella sua secolare immagine friulana. Il Marketing, lo sapete bene, è una scienza sofisticata, ma ha regole semplici. Vanno rispettate.
Parlando di un vino importante di una altrettanto importante regione enologia, non si può però oggi limitare il discorso alla propria zona o alla propria nazione. Un vino, se ha una dimensione di quantità ed una buona caratura di qualità deve vivere con la stessa spavalda sicurezza in patria e all'estero. Voi friulani lo sapete bene, perchè le vostre bottiglie parlano ormai le lingue di quattro continenti.
Affrontando il problema del nostro Tocai all'estero, voi tutti sapete qual è il suo grande limite: il nome. Tocai è infatti ovunque sinonimo di vino ungherese e purtroppo anche sinonimo di vino dolce, il che finisce con l'aggravare ulteriormente la posizione del vostro vino su tutti i mercati.
Per capire appieno le difficoltà che il vostro Tocai incontra all'estero, allarghiamo per un momento la nostra analisi al di fuori dei confini del Friuli storico, in modo da comprendervi anche le aziende che producono questa tipologia di vino in altre zone, ma avendo dimensioni internazionali quasi sempre maggiori di quelle delle vostre aziende. Comprendiamo cioè anche le aziende che esportano centinaia di migliaia di cartoni di vino su tutti i principali mercati.
È evidente che queste aziende, che producono Tocai friulano o Tocai italico, hanno tutto l'interesse a distribuire questo vino, il cui gusto corrisponde alle aspettative del consumatore, attraverso i loro collaudati canali di commercilaizzazione internazionale. Noi abbiamo nei nostri uffici una banca dati computerizzata, forse la più completa del settore, dove si incrociano le informazioni che provengono da più parti, dai produttori, dalle dogane, dagli importatori. Ad essa abbiamo chiesto circoscrivendo la ricerca alle aziende che producono vino Tocai di qualsiasi tipo e che esportano un quantitativo minimo annuale di cinquemila cartoni, in quale misura incide nel loro movimento commerciale il vino Tocai. La risposta, amici, è stata agghiacciante: due e mezzo per cento!
Questo significa che, mediamente, su ogni cento bottiglie di vino che riuscite a collocare all'estero, solo due e mezza sono di Tocai. E voi sapete, senza bisogno di troppe verifiche, che siete quasi sempre disposti a vendere il vostro Tocai ad un prezzo inferiore a quello degli altri vostri vini bianchi.
Sapete anche, perchè i vostri importatori ve lo hanno sempre ripetuto, che la difficoltà sta nel nome, non nel gusto del prodotto, e che lo stesso non viene mai vissuto come un vino italiano.
Ma conoscendo così a fondo questa situazione, cosa avete fatto per ovviarvi? Direi proprio nulla, se non addirittura il contrario di quello che sarebbe stato utile. Vi siete infatti battuti con calore e con amore, per conservare anche formalmente al vino

la sua immagine friulana e così al nome magiaro di Tocai avete aggiunto l'aggettivo friulano. Sul piano morale un'azione encomiabile, sul piano pratico una fonte di ulteriore confuzione.
Tenuto conto delle solite eccezioni, il consumatore straniero, soprattutto quello dei mercati emergenti, che sono i più i nteressanti in prospettiva, non è necessariamente sempre un laureato di Oxfort o di Davis e le sue cognizioni generali sono frammentarie, sovente elementari. Sarebbe interessante, e certamente curioso, sapere come egli interpreta questo aggettivo «friulano» accostato a un nome che ritiene ungherese.

Né potete onestamente aspettarvi un grande aiuto, una efficace collabroazione dall'intermediario, anche evoluto, che deve offrire al consumatore il vostro vino. Uno dei più importanti ristoratori italiani di New York, che ben conosce e profondamente ama questo vostro splendido vino, ha tentato per un paio d'anni di introdurlo tra i suoi clienti. Poi vi ha rinunciato, perchè la fatica era troppa e tutto sommato mal ripagata.

Così il Tocai ha finito con il non poter beneficiare, almeno nella misura che meriterebbe, del momento favorevole che il vino italiano ha goduto un po' in tutto il mondo. Ma poichè è ovvio che non si può pensare di cambiare il nome a questo vino,aguzzate il vostro ingegno per ricercare una soluzione che lo renda italiano agli occhi del consumatore. Per colmo d'ironia — permettetemi la facile battuta — non potete neanche farlo nobilitando le etichette con la presenza della nostra bandiera: quella ungherese ha gli stessi colori!

Una cosa è certa. Non avendo le risorse finanziarie sufficienti per affermare sui principali mercati una realtà così complicata, dovete cercare di operare delle scelte strategiche generali compatibili con le vostre possibilità, privilegiando quelle di interesse regionalmente più universale.

Quanti consumatori al mondo sanno che esiste una denominazione Pauillac? Eppure non c'è consumatore al mondo che non sappia che esiste una denominazione Bordeaux. Ho fatto questo esempio solo per riportare il discorso del Tocai in termini realistici. Questo vino, pieno di carattere ma stracolmo di problemi, all'estero non può certamente affermarsi, almeno per il momento, correndo da isolato. Deve portare sulle piste del mondo i colori di una scuderia affermata. E la scuderia che voi dovete affermare porta un'altro nome: Friuli.

(Relazione tenuta a Gorizia il 9-11-85, durante il Simposio internazionale sul Tocai nel mondo).

Giovanni Colugnati

L'influenza delle operazioni in verde sulla crescita e sulla maturazione delle bacche

1. **L'evoluzione del grappolo**: È noto come la crescita dell'acino si realizzi approssimativamente attraverso due fasi ben distinte tra loro: il periodo *erbaceo* (o dell'accrescimento) e il periodo della *maturazione* (o dell'ingrossamento).
Durante la prima fase che va dall'allegagione all'invaiatura, il grappolo si comporta come un organo vegetativo con funzioni e composizione analoghe a quella dei viticci o dei germogli in via di sviluppo. In esso, quindi prevalgono ancora i processi istologici regolati da ben determinati equilibri ormonali. Il rachide assume le dimensioni definitive, mentre gli acini subiscono il maggior aumento di volume, pur conservandosi molto consistenti, intensamente verdi ed opachi.
Durante il secondo periodo, che va dall'invaiatura alla completa maturazione, i processi istologici via via si attenuano per cessare infine completamente e si limitano, in ogni modo, alla progressiva lignificazione del rachide e ad un ultimo definitivo aumento in volume degli elementi già costituiti dall'acino. In questa fase prevalgono i processi fisico-chimici, per cui la composizione dell'acino cambia completamente, anche per un aumento delle sostanze disciolte provenienti dalle foglie, sede della loro sintesi e spinte nell'acino per un normale meccanismo osmotico.
Crescita e maturazione degli acini, così come altri fenomeni che si realizzano nelle piante, vanno considerati come il risultato finale di complessi processi chimici sostituenti il metabolismo.
In tutti questi fenomeni, gli zuccheri occupano un ruolo di fondamentale importanza.

2. **Il ruolo degli zuccheri:** La molecola di glucosio rappresenta contemporaneamente una forma di accumulo sia di sostanza organica idrocarbonata che di energia, le quali sono utilizzate dalle cellule per il loro processo di accrescimento e moltiplicazione. Tutti i composti chimici che intervengono in queste reazioni sono dei glucidi o loro derivati che reagiscono sotto forma di derivati fosforilati: l'intervento di questi ultimi ha uno scopo energetico.
Nel processo della fotosintesi, in una reazione secondaria, viene sintetizzato l'*acido malico*: nelle uve verdi la formazione di acido malico è quantitativamente più importante di quella dei glucidi, mentre nelle foglie si riscontra un fenomeno inverso. Queste reazioni sono attive soprattutto negli organi giovani; si verificano ancora nelle foglie adulte più ricche in clorofilla, ma non nelle uve prossime alla maturazione.
Attraverso il meccanismo osmotico, i glucidi, ed in minor misura, l'acido malico sono espulsi dalle cellule delle foglie e spinti nel libro fino agli acini, che sono in equilibrio osmotico con le foglie stesse: se gli zuccheri cessano di venire sintetizzati (ad esempio in seguito alla defogliazione) essi non solo non possono più depositarsi negli acini, ma addirittura questi ultimi cessano di ingrossarsi.
Da ciò si comprende come il meccanismo della crescita degli acini durante la maturazione è di natura nutrizionale.
Dalla condensazione di glucosio e fruttosio si forma per primo nelle foglie il saccarosio che migra nei grappoli idrolizzandosi lungo il percorso. Per tale motivo negli acini si ritrovano glucosio e fruttosio (con prevalenze del primo o del secondo a seconda dello stadio di maturazione) e solo piccolissime quantità di saccarosio.

3. **Le implicanze fisiologiche delle operazioni in verde:** L'accrescimento e l'evoluzione degli acini sono in stretta relazione con lo sviluppo degli altri organi della vite; da ciò discende che ogni intervento effettuato su di essi esercita un'influenza più o meno marcata sul grappolo. Parlare dell'influenza delle operazioni in verde nei confronti

delle variazioni dei principali costituenti delle bacche, significa affrontare il vasto capitolo della fisiologia vegetale dedicato alla «produttività delle foglie».
Quello che mi pare di poter rilevare è che l'importanza delle superfici fogliari della vite, ai fini degli accumuli degli zuccheri nell'uva, viene considerata dai diversi autori che si sono occupati dell'argomento in modo tale da non portare ad una interpretazione completa dei risultati.
Già comunque risultava chiaro a CALÒ e IANNINI (1972) di come gli interventi in verde non andassero considerati solamente quali riducenti la superficie fogliare, ma soprattutto quali modificanti il metabolismo della pianta che viene deviato (attraverso l'asportazione dell'apice) verso la fase di crescita, a scapito di quella di accumulo. Tale concetto viene ripreso anche da STOEV (1966), HERNANDEZ A. (1971), RIBERAU-GAYON P. e RIBERAU-GAYON J. (1971).
Secondo CALÒ e IANNINI (1972) il lavoro delle foglie e la meccanica della migrazione dei loro elaborati non devono essere viste come un apparato statico (in modo tale che con l'allungamento della vegetazione le foglie inferiori asportano sempre di più verso la base, e cioè verso i grappoli, mentre le foglie superiori riforniscono principalmente la cima), ma come un apparato che può essere modificato, — *e proprio a causa degli interventi in verde* — per cui le foglie che indirizzavano i propri eleborati verso i grappoli, possono venirsi a trovare vicino all'apice e attratte così dal metabolismo di crescita di quest'ultimo, almeno per un determinato periodo.
Gli zuccheri, destinati ad accumularsi nelle bacche, verrebbero per un dato periodo ed in parte utilizzati per un prolungamento della fase vegetativa della pianta che il taglio ha provocato.
Sempre secondo CALÒ e IANNINI (1972) il trancio — con la soppressione della cima — viene stimolato a continuare con il proprio accrescimento ed il polo di attrazione degli elaborati diviene il nuovo apice vegetativo.
Se questo fenomeno si realizza in momenti nei quali l'accrescimento dei tralci è ancora intenso e nei quali una bassa percentuale di foglie indirizzano i loro elaborati verso i grappoli, il sistema ha delle possibilità di ripresa. Il periodo e le condizioni ambientali permettono infatti che si stabiliscano ancora determinati equilibri e che le nuove foglie (finito il proprio accrescimento) possano contribuire all'accumulo degli zuccheri nelle bacche (STOEV e KOBLET, 1966 - CALÒ e IANNINI, 1973 e 1974).
Se invece gli interventi avvengono quando i tralci stanno per cessare o hanno cessato il loro accrescimento (e quando di conseguenza è già in atto la fase di accumulo degli elaborati nei grappoli) il sistema si trova in condizione di reagire meno elasticamente, poichè l'andamento stagionale non permette un recupero: la conseguenza di tutto questo processo è proprio un ritardo sulla fase di maturazione delle bacche a seconda dell'intervento in verde.
La scadenza della data della vendemmia, le condizioni ambientali che spesso non concedono proroghe, contribuiscono a fissare questo ritardo evidenziando gli effetti negativi degli interventi sia sulla quantità che sulla qualità del prodotto.
Tutti questi effetti naturalmente, vanno riguardati nelle condizioni ambientali e di coltura considerate. Sistemi di allevamento o di potatura che permettono una maggiore elasticità di reazione della vite possono portare a conseguenze meno dannose anche se inquadrabili — ritengo — nello schema esposto.

---

prof. Bories-Azeau

Vino e salute

Non sono un dotto, bensì un uomo alla mano, non posseggo diapositive da mostrarvi e non ho mai avuto l'hobby di bere, a mezzogiorno, il bicchiere di vino che, come si suol dire, dovrebbe garantire la qualità delle mie considerazioni. Onde ottenere la vostra indulgenza, mi permetterò di iniziare narrandovi un aneddoto più e più volte vissuto nel corso della mia infanzia rurale.
Allorchè in una famiglia un essere caro stava per morire, la consuetudine voleva che l'ultima risorsa fosse quella di fare appello al chirurgo... Arrivava alla fine della giornata in una bella vettura guidata dall'autista — erano i tempi delle vacche grasse —, procedeva alla sua visita, affermava quindi con certezza che non c'era più nulla da fare e, dopo la sua partenza, la famiglia, provata, si consolava con l'intima convinzione di non aver tralasciato nulla per evitare il peggio... I tempi dell'onnipotenza chirurgica sono ormai relegati al passato, ma io mi chiedo se non siano risorti, e ciò qualche giorno fa, nell'attenzione che il mio amico Bernard SERROU ha messo nell'invitarmi ai vostri dibattiti: la salute del vino e di quelli che lo producono non è forse un effetto del tutto preoccupante se proprio non disperato per la salute di coloro che lo bevono?
Se io fossi pessimista — ed esistono ragioni certe d'esserlo — evocherei come parecchi altri le malefatte dell'alcool, terza causa nella scala della mortalità in Francia dopo le malattie cardio-vascolari ed il cancro, evocherei la traumatologia stradale che, nel 75% dei casi, da quanto danno le statistiche ufficiali, è la conseguenza diretta dell'intemperanza, evocherei ancora in questo periodo di rigore economico, l'incremento terribile del costo della salute per causa dell'alcoolismo; si consideri che i soli alcolisti «assorbono» dal piano nazionale il 40% di tutti i ricoveri ospedalieri. Mi basterebbe, per confortare questo pessimismo, osservare gli infelici accettati nel mio reparto per una complicazione chirurgica: i cirrotici scompensati, colpiti da emorragie o da peritoniti acute o croniche la cui mortalità operatoria globale supera, nelle forme gravi, il tasso del 50%.
Potrei infine parlare dell'angoscia che prova il chirurgo prima di un intervento «regolato» di cui egli sa che le conseguenze saranno oberate, nei confronti dell'alcolista, da rischi di un delirium tremens oppure da una decadenza poliviscerale spesso irreversibile. Questa sono i dati di fatto nella loro cruda realtà.
È pertanto necessario lanciare anatemi contro il vino? Ho cercato le ragioni di un giudizio più velato, le ho trovate per caso nelle conclusioni di una ultima relazione dell'Alto Comitato di Studio sull'Alcolismo.
Permettetemi di riassumere il tutto molto brevemente: l'alcoolismo taglia la Francia in due, la sua mortalità, la sua morbosità sono molto più elevate a settentrione della Loira; la regione del Languedoc e della Provenza, sono considerate come «territori di

sobrietà».. e si beve vino lo stesso! Il consumo medio di vino pro capite si abbassa in continuazione e lo stesso, dopo 25 anni, il tasso di mortalità relativo all'alcoolismo non cessa di aumentare. Ci dicono che il numero di consumatori abituali diminuisce a favore di quello dei consumatori occasionali che preferiscono i vini di qualità, quello che non è per noi dispiacere... ed i nostri eminenti scienziati di concludere che in definitiva gli alcooli concentrati sono molto più aggressivi del vino. A livello pratico, il titolo alcoolimetrico del vino non è, di per sè, un criterio affidabile per quel che concerne la sua qualità, cosa che ci autorizza a fare una volta di più il processo ai vini adulterati, al loro arricchimento artificiale ed intemperato allorquando il loro grado appare notoriamente insufficiente: si aumenta così la titolazione alcoolica ma a discapito degli altri componenti naturali, magnificamente ben analizzati nel corso di questo pomeriggio. Il Vino non è, escluso ogni dubbio, l'unico responsabile dell'alcoolismo, dato che quest'ultimo crea danni molto più gravi nelel regioni non vinicole. Per ultimo, gli oratori che mi hanno preceduto, vi avranno, e lo spero fermamente, persuasi che il vino non è solo alcool.

È così che, molto deliberatamente, concluderò la mia considerazione con una nota ottimistica: si può bere vino, oserei dire «si deve», per solidarietà nazionale, bere vino nella misura in cui lo si sa bere... ed il «saper bere» pone alla mia logica quattro quesiti, ai quali l'intenditore sonnecchiante tenta di rispondere, come se fosse un chirurgo.

Quanto bere? Meno di un litro al giorno, ciò è certo, tenendo in debito conto della tollerabilità individuale e dell'incidenza professionale: giudicando sulla base di numerose osservazioni, un litro di vino non ha mai fatto male ad un lavoratore agricolo che inizia la sua giornata lavorativa all'aria aperta molto presto al mattino e che la termina molto tardi la sera. E, molto evidentemente, bisogna diminuire tanto più la dose quotidiana quanto più è elevata la titolazione alcoolica.
Quale vino bere? Un vino di una qualità onesta, un vino naturale, non sofisticato, un vino di cui si ha fiducia, se lo si produce, che non possa essere considerato in alcun modo tossico per il consumatore, un vino che si ama e la cui anima, ce l'ha insegnato Beaudelaire, «canta nella sua bottiglia», un vino che si tollera e voi conoscere bene, perchè avete anche voi già patito, le emicranie di certi vini bianchi o di miscele inconsulte nel corso di uno stesso pasto, infine e soprattutto, per rispetto ad esso, un vino aromaticamente compatibile con i cibi che lo si assapora... con saggezza e pertinenza, è facile scegliere quello che sarà più adatto!
Quando berne? Per certo mai a digiuno o lontano dai pasti: nulla è più nocivo dell'aperitivo o della cosiddetta bevuta d'onore servita alla fine della mattinata, soprattutto quando la si associa alla sigaretta di rito. Bisogna bere durante o alla fine dei pasti e ciò contribuirà ad una migliore digestione.
Come bere? Con discernimento, il che implica una certa educazione gustativa e, nella misura in cui si apprezzano le mescolanze, rispettando il loro ordine. In questa scelta una grande parte di soggettività, ma mi parrebbe che l'organizzatore delle Nozze di Cana ebbe certamente torto allorquando mosse delle critiche a Gesù poichè si servì il miglior vino alla fine del pasto.
Ora bisogna concludere e debbo dire che mi sono divertito prima ascoltando alcuni oratori che facevano appello alle Sacre Scritture, alla Bibbia, al Talmud... da parte mia, a testimonianza del mio ecumenismo, citerei unicamente questi due versi mal tradotti di un uomo la cui storia ci dice che l'umore non era la sua qualità preponderante, Martin Lutero: «Chi non ama il vino, le donne ed il canto, resterà uno sciocco per tutta la sua vita».
Per gentile concessione
da «Revue Francain d'Oenologie»

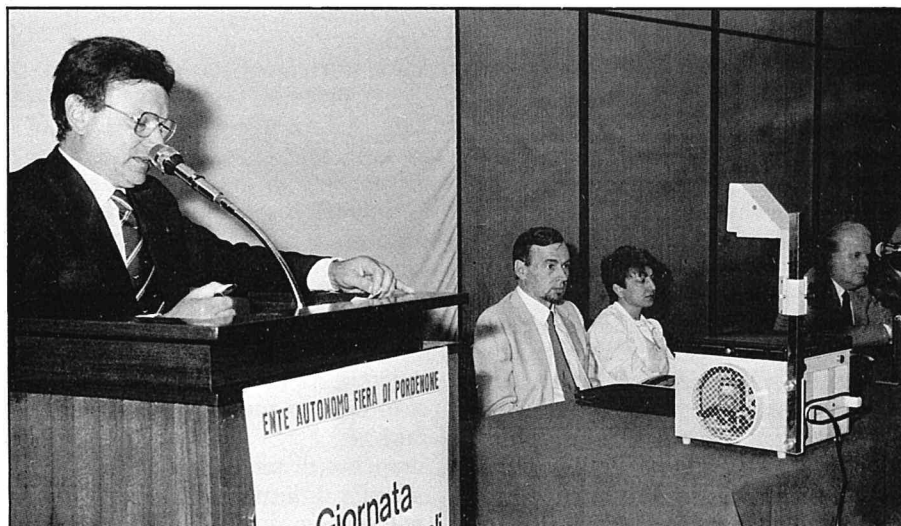
«Lotta biologica: la vite come esempio»

Il Convegno promosso nell'ambito della 39ª Fiera Campionaria Internazionale di Pordenone, riguardante i problemi della lotta biologica, ha rivestito un grande interesse di carattere scientifico e soprattutto ha messo in luce i progressi compiuti in questo campo, che significa, di fatto, una inversione di tendenza, sia sul piano tecnico, che nei riguardi dei problemi ecologici che affliggono sempre più l'umanità.
È noto che la lotta biologica, come metodologia di lotta contro gli organismi dannosi, benchè preceduta da sporadiche applicazioni empiriche, nasce alla fine dell'800, in California, con la fortunata e celebre introduzione di un Coleottero Coccinellide, *Rodolia cardinalis* negli agrumeti effettuata da Riley per combattere il Coccide *Icerya purchasis*, originario, come il suo nemico naturale, dall'Australia, e in Russia, con un fungo l'entomopatogeno *metharrizium anisopliae*, che Metchnioff, lo scopritore della fagocitosi, impiegò fruttuosamente contro il Coleottero Scarabeide *Anisoplia austriaca*, che infesta i cereali.
La lotta biologica si originò, dunque, direttamente sollecitata, da esigenze di natura squisitamente pratica, applicativa.
L'assenza di una profonda elaborazione teorica preliminare o iniziale ha certo nuociuto non poco a questa metodologia complicata e polivalente di combattere gli organismi dannosi, facendo sì chè nei primi decenni del '900 essa incontrasse difficoltà ed insuccessi, sia nel settore dell'impiego di entomofagi, sia in quello delle applicazioni microbiologiche.
Oggi, tuttavia, la lotta biologica, grazie a ricerche di dinamica delle popolazioni, di patologia degli invertebrati, di biochimica, di etologia comparata, ha conquistato una fondazione concettuale e sperimentale prestigiosa, configurandosi, in una epoca di inquinamenti e di sfida ambientale, come uno dei più fertili ambiti dell'ecologia applicata.
La lotta biologica esordisce, dunque, come metodo di utilizzazione dei nemici naturali - parassiti, predatori e patogeni — degli organismi dannosi.
Ma la lotta integrata è, in primo luogo, non solo un nuovo metodo di lotta, ma un nuovo modo organico, interdisciplinare, di concepire, di progettare e di condurre la strategia di intervento contro gli organismi dannosi.
La lotta biologica è in primo luogo, non solo un nuovo metodo di lotta, ma un nuovo modo organico, interdisciplinare, di concepire, di progettare e di condurre la strategia di intervento contro gli organismi dannosi.
Momento di transizione verso tecniche di lotta solo biologica, o metodologia di arrivo nel difficile

tessuto di interazione delle monoculture, la lotta integrata consente già da ora una diminuzione spesso notevole nell'uso — e sempre cospicua nell'abuso — degli antiparassitari. L'impiego di nemici naturali, l'autocidio, i metodi biotecnici, la possibilità di agire in concorrenza con i mezzi chimici, fanno della lotta biologica, oggi, non più una utopia di ecologi sognatori e di poeti, ma una concreta modalità di gestione ambientale che il fantasma incombente di un progressivo avvelenamento della biosfera rende a un tempo auspicabile e necessaria.
Su questi argomenti si è parlato nel corso di un convegno promosso nell'ambito della Fiera Campionaria Internazionale di Pordenone, il 10 settembre, su iniziativa del Centro Regionale della Vitivinicoltura del Friuli Venezia Giulia.
Non potendo trattare un argomento di così vasta portata nell'ambito dell'incontro, le informazioni dei relatori si sono soffermate su «Lotta biologica: la vite come esempio».
Dopo i saluti del Presidente del Comitato Iniziative Agricole dr. Cadel, ha parlato l'Assessore Regionale all'Agricoltura del Friuli Venezia Giulia Dr. Antonini, il quale ha detto «parliamo di lotta biologica quale nuova frontiera della ricerca in agricoltura.
La difesa dell'ambiente e la tutela di consumatori, esigevano questa nuova impostazione. Atteso che, anche in natura gli insetti hanno affinato le tecniche difensive, creando ceppi resistenti, l'operatore si è visto costretto a ricorrere a nuovi formulati o ad aumentarne il dosaggio.
In questi ultimi anni va tuttavia riconosciuto che le stesse industrie, incalzate da una opinione pubblica particolarmente attiva, hanno intensificato la ricerca per immettere sul mercato formulati meno aggressivi. Ma non basta.
Da qui la necessità di fare continuo riferimento a nuove e approfondite ricerche, che trovano nelle Università la loro sede più idonea».
Il contributo invece è venuto dall'Università di Padova — prof. Girolami Vincenzo, Docente di Entomologia, che ha parlato sul «Controllo dei fitofagi» e dall'Università di Udine, Facoltà di Agraria, con la relazione della Dr.ssa Ferrata, che ha parlato del controllo delle crittogame.
L'incontro è stato attentamente seguito da un uditorio di esperti che hanno ricavato utilissime nozioni sul piano pratico. «La vite, ha detto il prof. Girolami, attaccata da poche specie veramente dannose, può essere difesa dai fitofagi con un numero limitato di interventi chimici che, opportunamente mirati, non sconvolgono la biocenosi.
Nei vigneti è oggi possibile ottenere un duraturo e gratuito controllo biologico di numerosi fitofagi con il ripristino di equilibri compromessi dall'uso reiterato di fungicidi e insetticidi di sintesi.
Gli acari in particolare, un tempo non dannosi, pullulano in seguito alla eliminazione dei predatori specifici, sensibili, a differenza delle specie dannose divenute resistenti a particolari fungicidi e insetticidi.
I più importanti predatori degli acari fitofagi dannosi sono i fitoseidi, acari anch'essi, che possono venire eliminati dagli antiparassitari e, non volando, possono impiegare anni per riconquistare i terreni perduti.
Tramite opportune tecniche è oggi possibile reintrodurli nei vigneti e controllare così in tempi brevi gli acari fitofagi dannosi.
È essenziale un uso oculato degli antiparassitari, con l'eliminazione dei prodotti ad azione persistente o con effetti collaterali negativi.
L'impiego di moderni derivati biologici consente una ulteriore razionalizzazione delle strategie di controllo di altre specie dannose che, a differenza degli acari, sono sottoposte ad equilibri biologici che si instaurano a livelli tali da non prevenire danni alla produzione e costituiscono i tradizionali storici problemi di difesa della vite.

Gianni Zuliani

Il prof. Mario Fregoni Presidente dell'O.I.V.

Nell'ambito della 65ª Assemblea generale dell'O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin), svolta a Parigi all'inizio di settembre, l'italiano prof. Mario Fregoni è stato all'unanimità eletto Presidente dell'importante organismo intergovernativo.
Fondato nel 1924, l'O.I.V. riunisce ben 33 Paesi che detengono particolarmente quasi tutta la viticoltura mondiale (96%). I delegati dell'O.I.V. sono nominati dai ministri dell'agricoltura dei Paesi aderenti. Tra gli scopi principali che l'Ente si propone spiccano: il miglioramento delle condizioni del mercato internazionale del vino; fornire ai governi le convenzioni internazionali sui metodi di analisi, difendere la purezza e la genuinità dei prodotti vitivinicoli, proporre risoluzioni a livello internazionale per equilibrare la produzione del consumo.
Anche per questa finalità l'O.I.V. rappresenta il massimo organismo internazionale per lo studio dei numerosi problemi che assillano il settore vitivinicolo.
L'elezione del Prof. Fregoni è un riconoscimento che, oltre a premiare l'indiscussa professionalità ed il grande impegno profuso in molti anni dal ricercatore italiano, ribadisce anche l'importanza del nostro settore vitivinicolo.
Un punto di particolare merito quindi per l'enologia italiana, che vede ancora una volta riconosciuti in terra straniera (non dimentichiamo l'elezione di Ezio Rivella al vertice dell'Union Internationale des Oenologues, organizzazione che a livello mondiale riunisce i tecnici dei principali Paesi produttori) gli sforzi compiuti nel recente passato dal nostro mondo vitivinicolo e volti alla conquista di un prestigio mondiale in campo qualitativo, tecnico e commerciale.

Una salute per i nostri figli

Interessante convegno in Francia su «Vino e salute».

di Vittorio Fasola

Che il problema dei rapporti fra vino e salute sia sempre stato ben presente in tutte le epoche è cosa nota: è non solo presente in coloro che, in qualche modo, hanno il compito di presiedere alla salvaguardia del nostro benessere, medici, studiosi, ricercatori, ma anche della gente comune, dei consumatori, di coloro, cioè che bevono il vino così come mangiano il pane o la frutta.
Sono innumerevoli le citazioni di questo rapporto in tutti i più importanti trattati di medicina o di farmacologia, così come sono moltissimi i detti, i proverbi e i motti popolari tramandatici nei secoli su poteri, virtù e malefizi del vino nei riguardi del nostro benessere.
In realtà, tuttavia, se andiamo a ben vedere, ci accorgiamo che, fino a pochi anni fa, tutte le nostre conoscenze per quanto riguarda il vino e i suoi effetti sul nostro organismo avevano ben pochi riscontri scientifici e ancor meno statistiche serie su cui valutare i relativi risultati. Abbiamo, è vero, numerosissime e serie ricerche sull'alcool che, ovviamente, in parte, possono adattarsi anche alla nostra bevanda ma, certamente, se teniamo conto che il vino è una bevanda particolarissima che deriva da uno dei più bei frutti della terra per un processo di fermentazione naturale, appena guidato dalla sapiente mano dell'uomo, e se ricordiamo che esso contiene oltre all'acqua ed all'alcool, che sono i suoi componenti principali, tutta una serie di altri elementi naturali che concorrono in modo essenziale a qualificarlo, non possiamo certo accontentarci solo di tali ricerche. In questi ultimi anni qualcosa si è fatto e abbiamo già alcune indicazioni che confermano in modo abbastanza preciso le differenze sostanziali che esistono fra il vino e una semplice bevanda idro-alcolica. Si sono soprattutto organizzate ricerche usando il vino nelle sperimentazioni e si sono tenuti convegni ad alto livello scientifico solo ed esclusivamente sul vino, riferito all'alimentazione e alla medicina. Ricordiamo, in particolare, quello tenutosi all'Università di Pavia nel 1983 dal titolo: «Il vino: bevanda ed alimento dell'uomo moderno». E ricordo ora, perchè è proprio di questo convegno che voglio parlarvi, «Le prime giornate nazionali sul tema Vino e Salute» tenutesi in Francia a Montpellier nel novembre dell'anno scorso. Occasione unica per fare il punto a tutt'oggi di tutto ciò che sappiamo su questo argomento.
Già le premesse di tale convegno stanno ad indicare, da una parte, l'esigenza diffusamente sentita di affrontare l'argomento di cui si tratta con estrema serietà e con la massima scientificità, dall'altra, la necessità di distinguere in queste ricerche ciò che si riferisce esclusivamente all'alcool da ciò che si riferisce al vino. Dice, infatti, il dottor Bernard Serrou nella presentazione del Convegno: «Queste giornate sono organizzate dall'associazione «Vino e Salute», associazione della quale fanno parte, in egual numero, professionisti della salute e professionisti del vino. Lo scopo è quello di mettere a contatto ed a confronto tali diversi professionisti per conoscere meglio e trattare, con linguaggio semplice ed accessibile a tutti, i problemi relativi alla viticoltura e alla salute e per diffondere, poi, i risultati con la massima obiettività. Ci è parso subito indispensabile differenziare nettamente ciò che in questo campo spetta all'alcool da ciò che riguarda il vino. Certo, il vino contiene alcool ma ciò che è condannabile è l'abuso che porta a tutta una serie di diverse malattie. Se l'alcool e il vino, consumati in quantità eccessive, provocano danni di varia entità, è pur vero che il vino, consumato in quantità ragionevole, un bicchiere di vino ai pasti, diciamo in media un mezzolitro al giorno, apporta anche numerosi vantaggi. Sappiamo, per esempio, che certi studi fanno supporre che una tale quantità di vino potrebbe ridurre il rischio di infarto. Altri studi mettono in rilievo la minor pericolosità del vino nei confronti della birra se rapportati al rischio di certe malattie. È poi non dobbiamo dimenticare che le bevande analcoliche che bevono i nostri figli contengono grandi quantità di zucchero di cui noi conosiamo anche i rischi per la salute quali il diabete, l'obesità e le malattie ad esse correlate quali l'ipertensione e i rischi vascolari».
«Una questione essenziale» continua sempre il dottor Serrou, «è l'educazione sanitaria che deve iniziare presto a lviello della famiglia e della scuola. È necessario che i nostri figli imparino a conoscere la vigna, sappiano cos'è il vino e imparino poi a degustare un prodotto di qualità. Si può rispettare solo ciò che si conosce e ciò può, quindi, diventare un mezzo per diminuire i rischi d'alcolismo, come sembra essere dimostrato dal fatto che nelle regioni vinicole gli alcolisti sono meno numerosi». «Proprio per questo», conclude Serrou, «l'associazione Vino e Salute ha deciso di lanciare la grande operazione "Una salute per i nostri figli" che mobiliterà le famiglie, la scuola, il corpo medico, i clubs eccetera, per un'azione di educazione e formazione capillare che si avvarrà di ogni mezzo utile ai fini dell'informazione e della conoscenza».
Fin qui la presentazione delle Giornate di Montpellier da parte del dottor Bernard Serrou, presidente dell'associazione Vino e salute. E, come si vede, il programma è ambizioso e i risultati verranno di volta in volta esposti in successive giornate da tenersi anno dopo anno: le prossime avranno luogo proprio quest'anno. Io devo dire che era assolutamente indispensabile arrivare a impostare il discorso del vino nell'alimentazione e dei suoi possibili effetti positivi o negativi sulla nostra salute così come è stato fatto a Montpellier, impegnando i medici in ricerche serie e coinvolgendo gli enotecnici, per la parte che loro compete nel processo della vinificazione, poichè non è indifferente in termini di salute offrire al consumatore un certo tipo di vino piuttosto che un altro.
Credo, anche, che sia estremamente proficuo l'aver associato le due categorie di professionisti con l'intento di far conoscere con esattezza, da una parte, il prodotto vino, dall'altra, le sue reazioni con l'organismo. Ciò, soprattutto, tenendo conto del particolarissimo momento in cui viviamo, delle mutate esigenze nutrizionali e del progressivo cambiamento delle abitudini alimentari, dei problemi posti alla nostra società, come a

quella di tanti altri paesi, dall'alcoolismo che assume a volte aspetti drammatici, dalla necessità sempre più avvertita di vivere in mòdo più «igienico» e di evitare fin dall'infanzia tutto ciò che può compromettere la salute da adulti o da anziani e così via. Io sono fra quelli che credono che il buon vino, il vino giusto bevuto in modo giusto, non ha nulla da temere da una ricerca così condotta e che, anzi, finirà per essere valorizzato sia come incomparabile bevanda dei nostri pasti sia per il supporto che può dare al nostro benessere. Mi piace a questo punto riportare una notizia recentissima (Corriere Medico, 5 settembre 1985) che ci viene dal Centro antiveleni dell'Ospedale Niguarda di Milano e che riguarda le ricerche sui vini adulterati con il glicole etilenico (antigelo); secondo tale notizia l'alcool etilico del vino si comporta come antidoto del tossico evitando, a coloro che hanno avuto la sventura di bere tali vini, effetti dannosi acuti: come dire che se, per caso, uno dovesse ingerire dell'antigelo il rimedio da aottare subito è quello di fargli bere qualche bicchiere di buon vino! Ma questo, forse, è già un discorso di parte e chiedo umilmente scusa per averlo fatto:

Già da questo numero si inizia la pubblicazione dei principali argomenti trattati nel Convegno «Vino e Salute».

Corso di aggiornamento scientifico in enologia

Inizierà il 28 gennaio 86 a Villa Manin di Passariano.

Un corso di specializzazione in enologia, che fa seguito a quello di viticoltura svolto nella primavera scorsa, si terrà, organizzato dal Centro regionale vitivinicolo, con la collaborazione della Facoltà di Agriaria dell'Università di Udine e la sezione del Friuli-Venezia Giulia dell'Associazione Enotecnici Italiani, nei primi mesi del prossimo anno nella sala riunioni di Villa Manin di Passariano.
Al corso, che inizierà martedì 28 gennaio '86, possono partecipare i laureati in agraria, enotecnici, periti agrari ed esperti del settore che hanno frequentato le lezioni di viticoltura nel 1985 e che confermeranno la loro adesione scritta al Centro regionale Vitivinicolo entro il 10 gennaio prossimo.
Gli argomenti, che verranno trattati da docenti universitari, coordinati dal prof. Amari, dell'Università di Udine e Bologna, sono i seguenti:

Chimica enologica
- il controllo di qualità dei mosti e dei vini
- il controllo di qualità dei coadiuvanti enologici
- il controllo dei residui antiparassitari
- tecniche di rilevazione delle sostanze aromatiche
- correlazioni fra sensazioni orgnaolettiche e composizione

Microbiologia enologica ed enzimatica
- gli enzimi dell'uva
- l'impiego dei lieviti selezionati
- nuove prospettive sull'uso dei preparati enzimatici
- aspetti energetici della fermentazione alcolica
- evoluzione degli acidi organici
- gli enzimi immobilizzati

Impiantistica enologica
- il freddo ed il caldo in cantina
- impianti per la filtrazione a membrana
- impianti per la produzione di Mosto Concentrato Rettificato
- tecniche per il confezionamento dei vini in contenitori alternativi

Tecnologia enologica
- importanza dei polifenoli nella produzione dei vini bianchi
- trattamenti stabilizzanti ai mosti ed ai vini
- la macerazione carbonica per la produzione dei vini novelli
- la macerazione a caldo nella vinificazione di uve infette
- la macerazione a freddo per la produzione dei vini personalizzati
- l'appassimento delle uve

— IMPORTANTE —
mostre e fiere 1986 in Italia ed all'estero per la promozione vinicola regionale

L'adesione al centro Vitivinicolo entro il 10 gennaio 86

Il Centro regionale per la Viticoltura e l'Enologia del Friuli Venezia Giulia parteciperà durante il 1986, con proprio stand o assieme ad altri Enti, alle seguenti mostre e fiere vinicole:

in Italia:
— Rimini - fiera dell'alimentazione - dal 9 al 16 febbraio;
— Firenze - Firenze a tavola - dal 15 al 23 marzo;
— Verona - Vinitaly - dal 16 al 21 aprile;

all'estero:
— Monaco di Baviera - Ikofa - dal 19 al 24 settembre

I produttori di vini in bottiglia della Regione che intendono partecipare a tutte, o parte, le suddette manifestazioni promozionali sono invitati a comunicare al Centro i loro nominativi entro il 10 gennaio 86. Gli interessati saranno invitati, quanto prima, a partecipare ad una riunione in cui verranno esposti i dettagli organizzativi delle manifestazioni e nel corso della quale si perfezionerà l'adesione alle varie fiere.

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE DEL CENTRO REGIONALE PER IL POTENZIAMENTO DELLA VITICOLTURA E DELL'ENOLOGIA DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

Il Centro regionale per la Viticoltura e l'Enologia del Friuli-Venezia Giulia porge a tutti i lettori di «un vigneto chiamato Friuli» i migliori auguri per il Natale e l'Anno nuovo.